

PASTA DAMA

CHOCOLATE

PASTRY PASTA DAMA

Sugarpaste or fondant, with dark colour and chocolate flavour. It resists moisture and temperature variations. Highly elastic and suitable for modelling flowers and tableaux. It can be used as a base for painting or coloured with water-soluble colourings for food. Discover also classic, white, Power, Top and Top Special versions.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Tableaux

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060216

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

SO₂

Anidride

INFO

Details

Modellierbare Zuckerpaste in dunkler Farbe mit dem Geschmack von Zartbitterschokolade. Sie ist beständig gegen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen und eignet sich aufgrund ihrer hohen Elastizität hervorragend für die Herstellung von Blumen und Tableaux. Sie kann als Grundlage für Malereien verwendet und mit wasserlöslichen Lebensmittelfarben durchmischbar oder oberflächlich gefärbt werden. Erhältlich auch in der weißen Variante,

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

klassisch und in den Versionen Power, Top und Top Special.

Beschreibung

Paste auf Schokoladen- und Zuckerbasis, ideal zum Überziehen von Torten, zur Herstellung von Dekorationselementen, zum Formen mit Silikonformen und zur Zubereitung von Tableaus.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

PASTA DAMA CHOCOLATE hat die ideale Konsistenz, um direkt vom Konditor verwendet zu werden. Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.



Extraordinary
made simple.